

MENU EXECUTIVO | DAILY MENU

Servido de Segunda à Sexta de 12h às 15h (exceto feriado)

Served from Monday to Friday from 12p.m to 3 p.m (except public holidays)

Entrada + principal | Starter + main course

113

Entrada + principal + sobremesa | Starter + main course + dessert

133

ENTRADAS

STARTERS

 MIX DE SALADA VERDE, ESPINAFRE, CROCANTE DE AMENDOIM, AMEIXA CARAMELADA E VINAGRETE DE CUPUAÇU

Green salad, spinach, peanut crunch, caramelized plum and cupuaçu vinaigrette

 BERINJELA GRATINADA À PARMEGIANA, MUÇARELA DE BÚFALA E POMODORO DA CASA

Parmegian gratin eggplant, buffalo mozzarella and homemade pomodoro

 "MOULES-FRITES" AO MOLHO BEURRE BLANC DE COENTRO

"Moules-frites" with cilantro Beurre Blanc sauce

 STEAK TARTARE DO CHEF, SALADA VERDE, TOAST DE BRIOCHE E GEMA CAIPIRA

Chef's steak tartare, green salad, brioche toast and egg yolk

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

MASSA CASARECCE AO MOLHO DE PRESUNTO PARMA MAÇARICADO, CASTANHAS BRASILEIRAS E CROCANTE DE FOCACCIA

Caserecce pasta with blowtorch Parma ham sauce, Brazilian chestnuts and focaccia crunch

FEIJOADINHA DE FRUTOS DO MAR COM ARROZ DE COCO E AMÊNDOAS

Seafood "feijoadinha" with coconut rice and almonds

 PIRARUCU COM CROSTA DE COUVE MINEIRA, PURÊ DE CASTANHAS DE CAJU E LEITE DE COCO COM ERVAS

Arapaima fish with cabbage crust, cashew chestnuts puree and coconut milk with herbs

 ARROZ NEGRO DE POLVO COM LINGUIÇA ARTESANAL, AIOLI E ALFACE AMERICANA FRESCA

Octopus Black rice with homemade sausage, aioli and iceberg lettuce

PICADINHO BOVINO NO VINHO TINTO, OVO POCHÊ, PURÊ DE BATATA BAROA E FAROFA DE BACON

Chopped beef in red wine, poached egg, manioc mashed potato and bacon crunchy

BARRIGA DE PORCO, MOUSSELINE DE GOIABADA, ESPINAFRE E MOLHO DEMI

Pork belly, guava mousseline, spinach and demi sauce

SOBREMESAS

DESSERTS

CARAMELO E BANANA: STICKY BANANA CAKE, CHANTILLY DE BANANA CARAMELADA, MASCARPONE E FLOR DE SAL

Caramel and banana: Sticky banana caramelized cake, caramelized banana whipped cream, mascarpone and salt flower

TACO CHOCOLATE ASSADO E AMENDOIM

Roasted chocolate taco and peanut

 FLAN MASCARPONE E SORBET DE MANGA E MARACUJÁ

Flan mascarpone and mango and passion fruit sorbet

emile
RIO DE JANEIRO

O novo menu do Restaurante Emile apresenta uma culinária contemporânea, criativa e delicada, com sabores e cores marcantes, criando uma mistura cheia de bossa. O forte vínculo com o Rio de Janeiro está presente na escolha dos melhores ingredientes sazonais do litoral carioca. - Chef Camilo Vanazzi

Emile Restaurant's new menu features a contemporary, creative and delicate cuisine of striking flavours and colours and creating a mix filled with bossa – a Brazilian must. The strong link to the city of Rio de Janeiro can be seen in the choices of the city's coast best seasonal ingredients. – Chef Camilo Vanazzi

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional.

All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% optional service charge.

 Sem lactose / Lactose free  Sem glúten / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian

MENU EXPERIÊNCIA EMILIANO

3 TEMPOS - R\$ 224 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa

3 COURSES - R\$ 224 1 starter, 1 main course and 1 dessert

COMECE COM... | START WITH...

CHAMPAGNES (GARRAFA/BOTTLE)

Moët & Chandon Brut Imperial 751

Dom Pérignon Brut 2006 2360

LE ROYAL EMILE - Ostras, lagosta, vieiras, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarões 360

Oysters, lobster, sea scallops, tuna tartare, salmon tartare, octopus ceviche and shrimps

CAVIAR POLANCO (30G) - Com blinis, creme de limão e geléia da casa Served with blinis, lemon cream and homemade jam 600

OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA

Ostras com molho hollandaise | Oysters with hollandaise sauce Dúzia | dozen 158

Meia dúzia | half dozen 91

COUVERT EMILE:

BISCOITO DE POLVILHO, FOCCACIA DE AZEITONA, MINI BAGUETE FRANCESA, PÃO DE AÇAÍ COM CRANBERRY. ACOMPANHADOS COM QUEIJO DE CABRA, MANTEIGA E AZEITE DE OLIVA.

Manioc and parmesan biscuit, olive foccacia, french baguette, açai and cranberry bread.

Served with goat cheese, butter and olive oil

ENTRADAS

STARTERS


 CHICÓRIA ORGÂNICA COM QUEIJO SERJÃO, ASPARGOS GRELHADOS, AMÊNDOAS E VINAGRETE SICILIANO Organic chicory with serjão cheese, grilled asparagus, almonds and Sicilian vinaigrette

SALADA DE COUVE KALE COM ALHO PORÓ MACIO E TORRADO, VINAGRETTE DE CAJU E FAROFA DE PÃO DE QUEIJO Kale salad with roasted soft leek, cashew vinaigrette and cheese bread farofa

ALCACHOFRA RECHEADA COM DE QUEIJO CANASTRA, HÚMUS DE TOMATE ASSADO E TUCUPI CÍTRICO Artichoke stuffed with Canastra cheese, roasted tomato hummus and citric tucupi

OVO PERFEITO, FONDUTA DE PARMESÃO, MOLHO PEROLADO, TUILE ESTILO COBOGÓ E TRUFA Slowly cooked egg with parmesan fonduta, pearl sauce, tuille and truffle

 LAGOSTA GRELHADA NA MANTEIGA NOISETTE, FREGOLA, CALDO DE CAMARÃO E OVAS MASSAGO Grilled lobster with noisette butter, fregola, shrimp broth and massago roe

 VIEIRAS DA COSTA VERDE, BATONNE DE PUPUNHA, ACELGA BOKCHOY E CONSOME DE PORCO PICANTE E OVAS DE PEIXE VOADOR Green coast scallops, heart of palm batonne, bokchoy chard, spicy pork consume and fish roe

A LA CARTE

Como opção, temos a possibilidade de escolha dos nossos pratos da experiência, servidos separadamente. Será cobrado o valor individual de cada escolha.

As an option, we have a choice of our experience dishes, served separately. The individual cost of each choice will be charged.

Entradas / starters - R\$ 115 | Pratos principais / main courses - R\$ 163 | Sobremesas / desserts - R\$ 83

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

 GNOCCHI DE MANDIOCA AO MOLHO DE COGUMELOS SELVAGENS DO VALE DA LUA , NABO CÍTRICO E PÓ DE FUNGHI Manioc gnocchi with moon valley mushrooms sauce, citric turnip and funghi powder

PESCA DA COSTA VERDE GRELHADA AO LIMÃO SICILIANO, CUSCUZ DE COUVE FLOR COM PISTACHE, FRIZZÉ E MOLHO DE AVELÃ Grilled catch of the day with lemon, cauliflower couscous with pistachio, frizzé and hazelnut sauce

TAGLIATELLE DE GRANO DURO, CAMARÕES FLAMBADOS NO BOURBON, COGUMELOS E CAVIAR MUJJOL Homemade Tagliatelle pasta with flambed praws in Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Muffol

 POLVO BRASEADO, MINI ARROZ NERO COM COMPOTA DE PIMENTÕES, ESPUMA DE LAGOSTA E GUANCIALE Cooked octopus, Nero mini rice, bell peppers compote, lobster foam and guanciale

 FILÉ DE ANGUS, BROCOLIS NACIONAL TOSTADO, MOLHO SERJÃO E DEMI DE VINHO DO PORTO Angus Tenderloin, national toasted broccoli, serjão sauce and Port wine demi

CUPIM ASSADO COM ABÓBORA, ESPINAFRE, PICLES DE MOSTARDA E MAXIXE, MOLHO DE ALHO NEGRO Roasted termite with pumpkin, spinach, ghekin and pickles mustard, black garlic sauce

COELHO NA MOSTARDA DE ESTRAGÃO, PURÉ DE MAÇÃ E GNOCCHI DE BATATAS DEFUMADAS Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, mashed apple purée and smoked potatoes gnocchi

CORDEIRO COM CROSTA PROVENÇAL, RISOTO DE CANASTRA , CROCANTE DE PALETA E MOLHO DE ALECRIM Lamb with Provençal crust, canastra risotto, crispy palette and rosemary sauce

PATO GLACEADO AO MOLHO DE TAMARAS, FARINHA D'ÁGUA COM LEGUMES, AMEIXA CONFITADA E PÓLEM DE ABELHA NATIVA Duck glazed with date sauce, browned manioc flour with vegetables, confit plum and native bee pollen

SOBREMESAS

DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE, CAMELO DE FRUTAS AMARELAS, CREMÉUX CHOCOLATE AO LEITE E SORBET DE MANGA E MARACUJÁ Milk chocolate mousse, yellow fruits caramel, milk chocolate creméux and mango and passionfruit sorbet

 TANGERINA: SORBET MEL DE CACAU E TANGERINA, FLAN MASCARPONE E TANGERINA FRESCA Tangerine: Cocoa and tangerine honey sorbet, flan mascarpone and fresh tangerine

 GOIABA E QUEIJO: BISCOITO DE GOIABA DESIDRATADO, CALDA GOIABADA E TORANJA E CREMEUX DE QUEIJO E IOGURTE Guava and cheese: dehydrated guava biscuit, guava syrup and grapefruit and cheese and yogurt creméux

 FRUTAS: SORBET MELANCIA E GENGIBRE, GEL DE KIWI, MORANGOS E FITA DE MAÇÃ VERDE Fruits: Watermelon and ginger sorbet, kiwi gel and strawberries and green apple